



Kruidenpannenkoek met gerookte zalm en zure room

Ingrediënten (voor 6 pannenkoeken)

- 2 grote eieren
- 150 gr bloem
- 300 ml melk
- plantaardige olie om te bakken
- verse groene kruiden naar keuze: peterselie, bieslook en lente-ui
- 6 sneetjes gerookte zalm
- een potje zure room
- cayennepeper en zout

Bereiding

Klop de eieren los, meng er de gezeefde bloem en de melk onder tot je een mooi glad deeg krijgt. Vermijd klontvorming. Voeg meer melk toe voor dunnere pannenkoeken of meer bloem voor dikkere pannenkoeken. Hak de groene kruiden fijn en roer ze samen met wat cayennepeper en een snuifje zout onder het pannenkoekenbeslag.

Verhit wat olie in een pan op het vuur. Schep hierin het beslag en bak de pannenkoeken.

Leg een kruidenpannenkoek op een bord. Schik er een sneetje gerookte zalm op en schep daarop wat zure room. Werk af met nog wat versgehakte kruiden.

Je kan eindeloos variëren met deze kruidenpannenkoeken. Serveer ze met ham en kaas, een spiegeleitje, ... keuze te over!



Kruidenpannenkoekjes met zalm

Ingrediënten (voor 12 pannenkoekjes)

- 200gr zelfrijzende bloem
- 2 eetlepels fijngehakte bieslook
- 2 eetlepels bladpeterselie
- 3 lente-uitjes fijngehakt
- 2 dl melk
- 35 gr boter, gesmolten en afgekoeld
- 2 eieren, losgeklopt
- 200 gr gerookte zalm

Ingrediënten voor de dressing:

- 4 eetlepels crème fraîche
- sap van ½ citroen
- 1 ½ eetlepel kappertjes, afgespoeld
- 1 ½ eetlepel fijngehakte dille

Bereiding

Meng voor de pannenkoekjes, de zelfrijzende bloem, de bieslook, de peterselie en lente uitjes met een ¼ theelepel zout in een kom door elkaar. Klop in een andere kom de melk, boter en eieren door elkaar. Meng dit door de droge ingrediënten zodat een beslag ontstaat.

Verwarm in een pannenkoekenpan een beetje boter en bak nu in totaal 12 pannenkoekjes. Voor ieder pannenkoekje is 1 volle eetlepel beslag nodig.

Meng voor de dressing de crème fraîche met het citroensap en de helft van de dille (voeg indien de dressing niet vloeibaar genoeg is meer citroensap toe).

Leg op ieder bord 3 pannenkoekjes, beleg met gerookte zalm en besprenkel met de dressing. Garneer met de resterende dille en met de kappertjes.



Kruidenrisotto

Ingrediënten (voor 2 personen)

- 200 gr Carnaroli rijst
- 40 gr boter
- 1 sjalot
- heel veel peterselie en heel veel bieslook
- 2 takjes tijm
- 5 blaadjes salie
- 1 eetlepel oregano
- 5 takjes basilicum
- 100 ml droge witte wijn,
- 1 liter groentebouillon
- verse peper,
- 1/4 citroen,
- 25 gr Parmigiano Reggiano

Vorbereiding

Snij de sjalot en alle kruiden. Verwarm de groentebouillon en schaaft de Parmigiano Reggiano.

Bereiding

Verwarm een pan met dikke bodem en smelt hierin ongeveer 35 gram boter. Fruit het sjalotje samen met de helft van de peterselie. Na ongeveer 2 minuten doe je ook de risotto in de pan samen met de salie, de tijm en de oregano. Zorg ervoor dat alle korrels risotto vochtig zijn van de boter. Blus het geheel af met witte wijn en laat de wijn absorberen door de rijst. Voeg de eerste soeplepel bouillon toe. Laat ook deze absorberen door de risotto en voeg dan de volgende soeplepel toe. Blijf dit herhalen tot dat de risotto bijna gaar is. Haal de risotto van het vuur en voeg dan nog 1 soeplepel bouillon toe samen met de Parmigiano Reggiano, de resterende 5 gram boter, de andere helft van de peterselie, de bieslook en de basilicum. Knijp ook het citroensap uit boven de pan. Roer het geheel goed door zodat de kaas en de boter smelt en de kruiden verdeeld zijn over het gerecht. Laat de risotto nog even 2 minuten staan voordat je deze serveert. Garneer de risotto eventueel met wat overgebleven kruiden. Geniet van deze lekkere kruidenrisotto! Buon appetito!



Omelet met verse kruiden, spek en champignons

Ingrediënten

- 2 eieren
- 50 à 75 gr champignons
- 50 gr ontbijtspek
- 1/2 knoflook
- 1 theelepel verse kervel
- 2 theelepels verse bieslook
- 1 theelepel verse dragon
- peper en zout
- olie of boter om in te bakken
- heel klein scheutje melk

Bereiding

Snij de verse kruiden fijn. Borstel de champignons schoon (zonder water) en snij vervolgens de champignons in plakjes.

Zet een pan op het vuur en bak het ontbijtspek knapperig. Bak ook meteen de champignons, en de knoflook mee in de koekenpan. Haal het ontbijtspek uit de pan en snij het ontbijtspek fijn, houd de champignons ook even apart breek de eieren in een kommetje en voeg een scheutje melk en de verse kruiden toe klop de eieren goed los.

Zet de koekenpan weer op het vuur, en bak op middelhoog vuur de omelet gaar.

Als de omelet mooi gestold is, dan leg je de gebakken champignons en het ontbijtspek op één helft van de omelet.

Vouw nu voorzichtig de omelet dubbel en laat de omelet nog heel even op het vuur staan.

Serveer de omelet warm met vers brood, of met wat toast. Smakelijk!



SPAGHETTI MET VERSE KRUIDEN

Ingrediënten (voor 2 personen)

- 2 teentjes knoflook
- 2 takjes rozemarijn
- 10 blaadjes salie
- 10 takjes basilicum
- olijfolie
- 10 takjes verse peterselie
- 1 bakje bieslook
- vers gemalen peper
- zeezout
- 200g spaghetti

Vorbereiding

Verwijder de schil van de teentjes knoflook en snij de knoflook in de kleine stukjes. Snij vervolgens ook alle verse kruiden zo fijn als mogelijk.

Tip: meestal als ik kruiden snij, dan begin ik met het heel fijn snijden en daarna hak ik de kruiden met een groot scherp mes verder fijn.

Bereiding

Breng een pan water aan de kook. Als het water kookt, doe je de spaghetti in de pan samen met een kleine eetlepel zeezout. Kook de pasta volgens de bereidingswijze op de verpakking 'al dente'.

Terwijl je de spaghetti kookt, maak je ook de olie van verse kruiden. Eigenlijk is de bereiding van de olie met kruiden super eenvoudig. Bedek de bodem van een grote koekenpan met olijfolie en doe alle verse kruiden met uitzondering van de peterselie in de pan. Verwarm de olijfolie langzaam en als deze begint te borrelen, dan zet je het vuur op zacht. Blijf de olie met verse kruiden goed in de gaten houden en vooral ook roeren om te voorkomen dat de inhoud van de pan aanbakt. Met name knoflook kan erg bitter gaan proeven als deze te hard gaat. Zodra de spaghetti de gewenste textuur heeft, giet je deze af en doe je de pasta direct in de pan bij de olijfolie met kruiden en voeg ook de peterselie toe. Roer de spaghetti goed door de olie, zodat de olijfolie de spaghetti bedekt met een mooi dun laagje. Dien de spaghetti met verse kruiden op in een diep bord. Garneer met nog wat peterselie en bieslook. Geniet van dit heerlijke recept van spaghetti met verse kruiden. Buon appetito!



Yoghurtdressing met verse tuinkruiden

Ingrediënten

- 6 eetlepels yoghurt
- 2 eetlepels mayonaise
- 2 eetlepels gesnipperde ajuin
- 1 teentje knoflook
- 1 eetlepel basilicum
- 1 eetlepel bieslook,
- 1 eetlepel peterselie
- citroensap
- peper en zout

Vorbereiding

Meng de yoghurt met de mayonaise.

Pers het teentje look hierin uit.

Snipper de ajuin.

Hak peterselie, bieslook en basilicum fijn.

Meng de ajuin en de kruiden onder het yoghurtmayonaise mengsel.

Breng op smaak met citroen, peper en zout.



Zomerse feta dip met verse kruiden

Ingrediënten

- 400 gr feta
- 2 teentjes knoflook
- ½ bosje verse platte peterselie
- ¼ bosje verse dille
- ¼ bosje verse bieslook
- 4 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels citroensap
- peper en zout naar smaak

Bereiding

Neem een grote kom en doe de blokjes feta in de kom. Voeg de gesneden knoflook toe. Sprenkel wat citroen over de feta en roer even door. Maak hierna met een vork de feta fijn. Voeg eventueel nog een lepel water toe om een egale dip te krijgen.

Strooi de verse, gehakte kruiden over de feta. Als de bosjes kruiden wat klein zijn, neem dan meer dan de aangegeven hoeveelheid. Bestrooi met wat peper en zout. Roer opnieuw goed om en maak de feta met de vork steeds fijner. Garneer de feta met geknipte dille en wat olijfolie. Gekoeld is de dip enkele dagen houdbaar.



